



## **RYSK VETEKAKA 24 bitar**

150 g smör  
5 dl mjölk  
50 g jäst  
1/2 tsk salt  
1 dl socker  
14-15 dl vetemjöl

**Fyllning:**  
50 g smör  
500 g Keso Naturell  
3 äggulor  
1 dl socker  
1 msk vaniljsocker

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till fingervärme, 37°. Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt degspadet och rör tills jästen är löst. Rör i salt, socker och nästan allt mjöl. Arbeta degen tills den är blank och smidig och släpper bunkens kanter. Tillsätt ev mer mjöl. Låt jäsa övertäckt, ca 30 min. Mjukrör smöret till fyllningen. Rör ner resten av ingredienserna. Kavla ut degen. Lägg den på bakplåtspapper i en långpanna, 30 x 40 cm. Tryck upp degen en bit på kanterna. Håll på fyllningen. Jäs ca 20 min. Grädda mitt i ugnen i 200°, ca 30 min. Ta bort pappret och låt svalna på galler. Servera kakan skuren i rutor.

  
**Färskvaror**

Konsumentkontakt, recept: Jordbrukets provkök, tel 08-725 84 50.

